

Ristorante Pizzeria
CORNELI
Montréal-Laval
— 1960 —



www.cornelipizza.com

ANTIPASTI

Bruschetta Mediterranea 12

Pain recouvert de tomates, oignons, roquette, basilic, ail, huile d'olive, balsamique et Parmesan

Arancini Siciliani 14

Boulettes de risotto frites avec mozzarella, petits pois, sauce à la viande et Parmesan

Calamari crocanti 21

Notre spécialité Maison, calamars croustillants avec sauce aïoli et arrabbiata

Polpetta di vitello 14

Tendres boulettes de veau servies avec notre sauce tomate et Parmesan

Antipasto Corneli 22

Fines tranches de prosciutto, cantaloup, olives Cerignola, figues, légumes grillés, sopressata artisanale, pesto d'olives noires et copeaux de Parmesan

Gamberi saltati 24

Savoureuse crevettes poêlées avec ail, échalotes et crème relevées par des tomates séchées déglacées au Brandy

Insalata di finocchio 18

Salade de fenouil grillé avec clémentines, canneberges et noix de Grenoble, servie avec notre vinaigrette maison aux agrumes

Torte di granchio 18

Beignets de crabe servis avec mayonnaise aïoli et citron frais

Rapini e salsiccia 16

Saucisses italiennes grillées et feuilles de rapini sautées à l'ail

Burrata 23

Fromage burrata, servi avec tomates cerises, crostini et notre pesto de basilic Maison

Polpo grigliato 27

Pieuvre grillée tendre, marinée aux oignons rouges, câpres et citron frais, déposée sur un lit crémeux de houmous Maison

Polenta con funghi e spinaci 16

Polenta grillée avec épinards et champignons sautés avec une touche de crème, flambés au Porto

ZUPPE E INSALATE

Pasta e fagioli 12

L'authentique soupe «pasta e fagioli», un mélange de pâtes, haricots et pancetta

Zuppa minestrone Abruzzese 10

Soupe traditionnelle aux légumes

Insalata mista 14

Mesclun de laitues, tomates cerises, concombre et olives, le tout rehaussé de notre vinaigrette Maison

Insalata Cesare 15

Laitue romaine avec notre vinaigrette César crémeuse aux bacon, croûtons à l'ail et fromage Parmesan

Insalata di arugula 18

Pousses de roquette sauvage, noix de Grenoble, copeaux de Parmesan et vinaigrette miel et balsamique

Insalata Caprese 17

Fromage fior di latte et tomates avec une touche de balsamique et d'huile d'olive extra vierge

Insalata di pollo 24

Mesclun de laitues, tomates cerises, concombre et olives Cerignola, accompagné d'une poitrine de poulet grillé avec une vinaigrette César ou Maison

Insalata di salmone alla griglia 27

Mesclun de laitues, saumon grillé, tomates cerises et olives Cerignola, guacamole d'avocat le tout recouvert de notre vinaigrette Maison

Insalata di gamberi 32

Pousses de roquette, épinards, crevettes grillées, noix de Grenoble, guacamole d'avocat, olives Cerignola, le tout nappé de notre vinaigrette miel et balsamique

Insalata Mediterranea 26

Mesclun de laitues, figues, légumes grillés, copeaux de Parmesan, croûtons, olives Cerignola, le tout nappé de notre vinaigrette miel et balsamique

Extra de poulet grillé 8\$

PASTA

Spaghetti Bolognese 25

Sauce à la viande Maison et une boulette de veau

Ravioli alla Gigi 26

Ravioli farcis à la viande (boeuf, porc et veau), sauce rosée avec prosciutto et champignons

Pennine alla Romanoff 25

Sauce rosée, Vodka, échalotes et poivre en grain

Tortellini rosa 25

Tortellini farcis aux trois fromages et sauce rosée

Pappardelle al pomodoro 24

Pâtes aux œufs, sauce tomate et basilic frais

Linguini pescatore 35

Crevettes tigrées, moules, pétoncles, palourdes, calmars, ail, basilic et sauce tomate fraîche

Linguini al salmone 29

Saumon, ail, basilic, huile d'olive, tomates cerises et épinards

Pennine alla Puttanesca 25

Câpres, olives noires, anchois, oignons et sauce tomate fraîche

Gnocchi di patate

Pâtes de pomme de terre avec sauce :

Tomate et basilic 24

Bolognese 25

Rosée 25

Gigi 26

Servi dans une sauce rosée avec prosciutto et champignons

Gorgonzola 26

Servi dans une sauce au fromage Gorgonzola, crème et noix de Grenoble

Pappardelle al ragu in bianco 27

Pâtes au oeufs, ragoût de veau avec ail, vin blanc et un soupçon de crème

Lasagna Casareccia 26

Notre fameuse lasagne gratinée au four d'après notre authentique recette depuis 1960

Pappardelle al tartufo 28

Pâtes aux œufs accompagnées de champignons sauvages, nappées d'une sauce crémeuse au pesto de truffe et vin blanc, puis garnies d'une chapelure dorée et croustillante

Pennine arrabiata 24

Ail, basilic, piments forts, olives vertes et sauce tomate

Spécialité Maison

Linguini con gamberi e capesante 33

Crevettes tigrées, pétoncles, champignons, huile d'olive, ail, vin blanc et sauce crémeuse au pesto

Linguini alle vongole 33

Palourdes fraîches avec sauce au vin blanc, ail, échalotes et huile d'olive

Spaghetti primavera 25

Oignons, poivrons, champignons, zucchini, tomates cerises et épinards sautés à l'ail et au vin blanc

Pappardelle con pollo 27

Pâtes au oeufs, brocoli, poulet grillé, poivrons rouges dans une sauce à la crème et Parmesan

Quelli dei picciotti 12

Menu enfant (12 ans et moins)

Spaghetti ou pennine avec sauce tomate, rosée, Bolognese ou au beurre avec choix de breuvage

Aussi disponible avec pâtes sans gluten (extra 4\$)

PASTA

Cavatelli di ricotta fatti in Casa

Classici 26

Cavatelli de ricotta, fait à la main, avec choix de sauce tomate, rosée ou Bolognese

Rapini e salsicia 28

Cavatelli de ricotta, fait à la main, avec saucisses italiennes, rapini et huile d'olive

Pesto e ricotta 28

Cavatelli de ricotta, fait à la main, avec pesto, champignons sauvages et une touche de ricotta

Burrata e pancetta 32

Cavatelli de ricotta, fait à la main, avec ail, vin blanc, pancetta fumée, tomates cerises, huile d'olive et fromage burrata



Chef Joe et sa mère Nonna Nicodemo

COZZE

Moules et frites

Vino bianco 27

Sauce au vin blanc, ail et échalotes

Gorgonzola 28

Sauce au fromage Gorgonzola, vin blanc, crème et échalotes

Dijonnaise 27

Sauce à la moutarde de Dijon, crème, ail et échalotes

Marinara 27

Sauce tomate, ail, vin blanc et échalotes



Abruzzo, Italia

CARNE E PESCE

Vitello alla Parmigiana 32

Escalope de veau de lait, légèrement pannée, nappée de notre sauce tomate Corneli et mozzarella, le tout gratiné au four

Scallopine di vitello al Marsala 32

Escalopes de veau de lait, avec champignons et sauce demi-glace au vin Marsala

Scallopine di vitello alla boscaiola 32

Escalopes de veau de lait, à la crème, champignons, ail, échalotes et épinards

Piccata al limone 30

Escalopes de veau de lait, sautées au citron, ail et vin blanc

Scallopine di vitello ai fichi e Porto 32

Escalopes de veau de lait, avec figues, champignons et une sauce demi-glace au Porto

Scallopine di vitello alla pizzaiola 32

Escalopes de veau de lait, avec sauce tomate fraîche, ail, basilic, origan et huile d'olive

Toutes nos escalopes de veau sont servies avec pâtes Maison ou légumes et pommes de terre

Coniglio alla cacciatore 32

Lapin rehaussé de romarin, d'olives noires avec un soupçon de vin blanc et de tomates fraîches, servi avec légumes et pomme de terre

Salmone alla griglia 28

Filet de saumon cuit sur le grill, avec guacamole d'avocat, servi avec légumes et pommes de terre

Pollo alla Dijonnaise 27

Poulet grillé avec une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon, champignons servi avec légumes et pommes de terre



Federico Corneli

Spécialité Maison

Agnello al forno 32

Tendre jarret d'agneau longuement braisé dans une sauce demi-glace au vin rouge, servi avec légumes et pommes de terre

Trippa alla fiorentina 32

Trippe de veau Maison aux tomates et pommes de terre (Spécialité de Florence)

PIZZA ROSSA

Sauce tomate et basilic

Spécialité Maison

Pomodoro e mozzarella 20

Mozzarella et basilic frais

Corneli 21

Mozzarella, saucisses italiennes, champignons et poivrons verts

Pepperoni 21

Un de nos plus gros classique, la pizza «pepe» avec mozzarella et pepperoni

Canadese 22

Mozzarella, pepperoni, champignons et poivrons verts. l'originale toute garnie

New Yorker 26

Mozzarella, saucisses italiennes, pepperoni, prosciutto cotto et pancetta fumée

Bolognese 24

Pizza garnie de notre sauce viande Corneli, d'oignons caramélisés, pancetta fumée et mozzarella

Calabrese 22

Mozzarella, piments forts et saucisses italiennes

Quattro formaggi 26

Fromage de chèvre, mozzarella, fromage Brie et copeaux de Parmesan

Sarapini 23

Mozzarella, saucisses italiennes, feuilles de rapini

Polpetta di vitello 24

Tendres boulettes de veau, ricotta fraîche et piments forts

Margherita 26

Fromage fior di latte importé d'Italie, sauce tomate et basilic frais

Capra 24

Mozzarella, feuilles d'épinards, olives noires, tomates séchées et fromage de chèvre

Parma 26

Mozzarella, fines tranches de prosciutto, roquette, huile d'olive et copeaux de Parmesan

Vegetariana 21

Mozzarella, champignons, olives, oignons, poivrons verts et tomates cerises

Campagnola 24

Mozzarella, légumes grillés (poivrons rouges, zucchini, aubergines), champignons sauvages et oignons caramélisés

Suprema 24

Mozzarella, pepperoni, champignons, pancetta fumée, et poivrons verts

Di Saputo 24

Mozzarella, tomates cerises, oignons caramélisés, champignons sauvages (Pleurote, King Oyster, Honey) le tout sauté dans l'huile d'olive

Napoletana 24

Mozzarella, anchois, olives noires et tomates séchées

Di Alfonso 25

Mozzarella, saucisses italiennes, pepperoni et légumes grillés (poivrons rouges, aubergines, zucchini) et champignons

Prosciutto e burrata 30

Fromage burrata, avec fines tranches de prosciutto, roquette et huile d'olive

Agrodolce 26

Mozzarella, pepperoni, pancetta fumée et miel épicé

Aussi disponible avec pâte sans gluten (extra 4\$)

PIZZA BIANCA

Huile d'olive, ail et fines herbes

Foccacia 19

Mozzarella, huile d'olive, ail et fines herbes

Fior di latte 27

Fromage fior di latte importé d'Italie, tomates, basilic, olives noires et roquette

Santa Fe 26

Mozzarella, poulet grillé, poivrons rouges, oignons rouges et pesto de basilic

Funghi selvatici 24

Fromage de chèvre, champignons sauvages (Pleurote, King oyster, Honey) et huile de truffe

Verdure 24

Mozzarella, olives noires, légumes grillés (poivrons rouges, aubergines, champignons sauvages, zucchini)

Miele sopressata 26

Fromage de chèvre, oignons rouges, sopressata Maison et miel épicé

Fichi 25

Fromage de chèvre, figues et saucisses italiennes

Frutti di mare 30

Mozzarella, crevettes tigrées, pétoncles et palourdes

Sardegna 27

Fromage fior di latte importé d'Italie, anchois, rapini, olives et tomates séchées

Spécialité Maison

Burrata crocante 30

Prosciutto croustillant cuit au four avec miel épicé, roquette et fromage burrata

Ricotta piccante 26

Fromage ricotta frais, pepperoni et miel épicé

Gorgonzola 25

Fromage Gorgonzola, oignons rouges et saucisses italiennes

Brie 24

Fromage Brie, prosciutto cotto, tomates cerises et pesto de basilic



Peppino Corneli

Ristorante Pizzeria
CORNELI

Montréal-Laval

— 1960 —



www.cornelipizza.com